

Fine millennio con Centina

Centina Zanalda, cuoca dei Bressani-Pedroli della Fabbrica Tabacchi di Brissago. Un nome, un quaderno consultato anni fa presso Angelo Conti-Rossini e tre ricette per "Ticino a tavola": *Minestra di Riviera*, *Crostata di rape*, *Crocchette di castagne*.

Sembrava tutto finito, quando incontrai Jo Bressani-Cornut. Di origine romanda, artista dal bulino caustico, la Signora è una formidabile "grand-mère indigne". Impegnata, nelle sue opere fustiga col candore del suo sguardo blu i vizi nascosti di prelati, politici e borghesi.

Mi segnalò che mettendo ordine nelle scartoffie del defunto suocero aveva scovato, briciole fra le briciole, un taccuino manoscritto con una ventina di ricette di cucina. Annotazioni sommarie, scrittura impacciata, ortografia incerta e interferenze gustose: erano i promemoria di Centina Zanalda che durante un ventennio, fino al 1927, fu la cuoca della famiglia.

Jo riportò alcune di queste ricette in spassosissime incisioni che illustrano le vicissitudini di un pollo o di un'anguilla in una cucina borghese. Nella famiglia però ci si ricordava di un quaderno ben più voluminoso dove nonna Nina, di suo pugno, aveva consegnato i suoi piatti. Con tenacia, dopo mille peripezie e per tortuosa strada fra Milano e Zurigo, Jo è riuscita a rintracciare anche quel ricettario, lo stesso che mi era stato mostrato da Conti-Rossini.

Ma chi era "nonna Nina"? Giannina Pedroli era figlia unica di quel' Emilio Pedroli (1837-1904) che fu deputato in Gran Consiglio e direttore della Fabbrica Tabacchi (1837-1904). Mori d'infarto cacciando sul Monte Verità. Un articolo apparso nell' Eco di Locarno del 28.3.1978 a firma Vacchino d'Ascona ricordava che: *Emilio fu per 30 anni in Gran Consiglio nei banchi della sinistra che sbandierava il motto "Le libertà civili non accompagnate da libertà sociali sono amara irrisione"*.

Nina sposa un suo primo cugino brianzolo, Antonio Bressani (a quest'epoca risale l'uso dei due cognomi Bressani-Pedroli).

Nella casa di Brissago la Signora Nina dirige la cuoca Centina che interpreta le sue ricette. Già il padre (Ambrogio) aveva un cuoco privato. Di nome Viarnot, parlava francese e può darsi che qualche ricetta sua sia trascritta nel famoso quaderno. Infatti, spulciandolo colpisce la sua impronta francese. Poco o niente di "nostrano" né di italiano: cucina classica (*homard à l'américaine*, *godiveau*, *soufflé*, *tartufi*), diversi timballi e pasticci, molti dolci. Inoltre, qualche intruso come *l'alcool camphré* o *la miscela per lucidare e rinsaldare le camicie* ! Spesso le ricette sono scritte, sempre dalla medesima mano, in francese.

Nella casa di Brissago i Bressani Pedroli ricevono il loro celebre vicino Leoncavallo. Hanno 4 figli e il musicista sarà padrino della più giovane, Lucia. Mamma Nina al piano interpreta le opere dell'ospite suo figlio maggiore Ambrogio Emilio è contaminato dalla musica. A Milano per volere della famiglia studia ingegneria ma parallelamente è iscritto al conservatorio. La musica è la sua vocazione: frequenta la Scala, musicisti, i cantanti, recita persino il ruolo del gran sacerdote nell' Aida! E compone operette per il Teatro di Locarno (*Lisetta*, *Passano i Boemi*, ecc.).

Arriva la guerra. Emilio quale capitano dell'esercito italiano è sul fronte di Asiago. Gli altri fratelli si sparpagliano fra Milano e Zurigo. Nonna Nina rimasta vedova vive fra Milano e Brissago e Centina cucina in casa soltanto saltuariamente. Emilio, dopo la guerra, ritorna a Brissago e dal 1927 al 1958 assume la direzione della Fabbrica Tabacchi. Ha due figli: Mario, morto nel 1984 (marito di Jo Bressani) e Giovanna Catenazzi-Bressani. Mario sulle orme del bisnonno deputato era ardente compagno socialista del primo PSA. Dopo parecchie vicissitudini la Fabbrica Tabacchi diventa una holding. I tempi cambiano.

Di casa Pedroli si ricordano i ricevimenti sontuosi. Nel 1947 in occasione del centenario della Fabbrica fu per i membri del consiglio di amministrazione e le loro famiglie (Bressani-Pedroli, Paleari, Bonzanigo) un pranzo regale nel grande salone. La nonna Nina ordinava a Basilea pesci, crostacei, ostriche. Non dimenticava il lago: infatti ogni anno per il Venerdì Santo (magro come tutti i venerdì per i cattolici di allora) si mangiava un luccio pescato dal Palmieri nonno dell'attuale pescivendolo di Brissago.

Cucinato intero, era presentato su un lungo piatto bianco e blu assortito al servizio di porcellana immortalato in fotografie. Dal taccuino di Centina e dal quaderno di nonna Nina riportiamo alcune ricette rispettando il più possibile il testo originale.